

PRODUITS DU TERROIR, BONVILLARS

COURS DE CAVAGE ET CUISINE DE LA TRUFFE À LA SAUVAGERAIE

La journée débute à 10h à la Cour de Bonvillars. Rendez-vous avec Frank Siffert et Annie Riter accompagnés de leurs chiens truffiers. Balade en forêt (environ 2 heures) pour partir à la découverte des différents types de truffes de la région. Le cavage sera assuré par Lulu.

De retour au village de Bonvillars, préparation d'un apéritif et d'un repas avec la récolte du jour qui, si besoin, sera complétée.

Le groupe et les animateurs cuisineront ensemble un repas composé de 3 apéritifs, 5 plats, 1 fromage et 1 dessert avec plusieurs variétés de truffes.

Fin du cours vers 17h.

Les journées « Cavage et cuisine de la truffe » peuvent être organisées sur demande pour des groupes dès 5 personnes auprès d'info@truffesuisse.ch.

Dates 2024 à venir.

PRIX

Par personne
Adulte

CHF 200.-

BON À SAVOIR

- Rendez-vous : à 10h à la Cour de Bonvillars (parking gratuit et arrêt de bus sur place).
- Équipement : Souliers de marche et vêtements en fonction de la météo.
- Prix : CHF 200.00/pers, y compris le repas avec truffes et les boissons (vin de la région).
- Les chiens, même tenus en laisse, ne sont pas acceptés.
- Nombre de personnes : min 1, max 10.
- Inscription en ligne obligatoire jusqu'à 72h avant le début de l'activité.



CONTACT

La Cour de Bonvillars
1427 Bonvillars

+41 79 210 75 41
info@truffesuisse.ch
truffesuisse.ch

